



# Heut gibt's

Chardonnay & Weißburgunder 2024, Weingut Kalkmann, Waagram, Weinviertel	1/8 l.	5,90
Aste Styria 2024, Welschriesling, Weingut Elsnegg, Eckberg, Südsteiermark	1/8 l.	5,90
Gelber Muskateller 2025, Weingut Pfeiffer, Hauskirchen, Weinviertel	1/8 l.	5,90
Sauvignon Blanc 2024, Weingut Eder, Gedersdorf, Weinviertel	1/8 l.	5,90
Terra Sol 2023 (Cabernet, Merlot), Weingut Amminger, Horitschon, Burgenland	1/8 l.	6,90
Blaufränkisch 2022, Weingut Kerschbaum, Horitschon, Burgenland	1/8 l.	6,90




## Vorspeisen

Tafelspitzsülz mit pikanter Krenmarinade und Blattsalat		8,80
Bärlauch-Frischkäselektine mit Bärlauchpesto und Blattsalat		8,80
Beef Tartare mit Butter und Toast, Rucola		15,90
Gebackene Blutwurstscheiben mit Krensoße und Blattsalat		9,90

## Suppen

Rindssuppe mit Tafelspitzroulade		6,60
Bärlauchrahmsuppe mit Vollkorncroutons		6,60

## Hauptspeisen

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste, Erdäpfelgratin, Blattspinat		25,90
Weidenschafsrücken mit Pilzen im Blätterteigmantel, Polentakraut, Frühlingsgemüse		23,60
Berschel vom Osterkitz mit Semmelknödel		18,60
Geröstete Kitz-Nierndeln im Salbei-Balsamico-Saft, Reis, Frühlingsgemüse		19,90
Lammschnitzel im Mandel-Walnussmantel gebacken, Petersilerdäpfeln, Kräutersoße		20,60
Geschmorte Lammstelze mit Rosmariansaft, cremiger Polenta, Kohlsprossen		20,90
Langauer Schöpferes mit feinen Nudeln		18,90
Gefüllter Paprika mit Tomatensose und Petersilerdäpfeln		17,20
Bärlauchknödel mit brauner Butter, geriebenem Hermilchkäse und Blattsalat		17,90
Cremespinat mit Röstkartoffeln und Spiegelei		14,90
Zanderfilets mit Kräutern in Butter gebraten, auf Bärlauchrahmnudeln		21,90

## Nachspeisen

Erdbeeren mit Nüssen im Blätterteigmantel, Erdbeersoße, Vanilleeis, Schlagobers		8,90
Tiramisu mit Schokoladeguss und Schlagobers		8,90
Lamrainer Schokolade-Kuchen, Schokolademousse, Schokoladesorbet und eingelezten Weichseln, Schlagobers		9,20
Maroniparfaitparfait mit marinierten Erdbeeren, Schlagobers		8,20

## Aperitif

<i>Aperol gespritzt</i>	6,20
<i>Prosecco mit Holler</i>	4,60
<i>Piccolo Moet Chardon für Zwei</i>	36,00
<i>Campari Orange</i>	6,20
<i>Gin - Tonic vom Fuxbau</i>	7,90

## Zum Anfanen

<i>Liptauer, Kräutertopfen, Verhackertes mit Brot und Gebäck (pro Person)</i>	3,60
---	------

## Vorspeisen

<i>Geräuchertes Forellenfilet pikant mariniert, Blattsalat</i>	11,90
<i>Schafskäse im Speckmantel gebraten mit buntem Blattsalat</i>	11,20
<i>Carpaccio vom Jungrind mit frischem Parmesan und Rucola</i>	14,90
<i>Erdäpfel-Vogerlsalat mit abgeschmolzenem Speck</i>	9,60

## Suppen

<i>Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten</i>	5,90
<i>Fleischstrudelsuppe</i>	5,90
<i>Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel</i>	6,60
<i>Knoblauchsuppe "Alt Salzburger Art" </i>	6,60

## Fische

<i>Forelle aus der Schlossfischerei Fuschl, frisch aus dem Granter gefangen, mit Petersilerdäpfeln</i>	
<i>- gebraten "Müllerin Art"</i>	<i>24,60</i>
<i>- gebraten mit Mandeln</i>	<i>24,60</i>
<i>- Blau, mit zerlassener Butter</i>	<i>24,60</i>
<i>Wildlachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel gebacken Soße Hollandaise, bunter Blattsalat</i>	<i>25,90</i>

## Klassiker aus der Österreichischen Küche

<i>Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren</i>	<i>26,90</i>
<i>Gebratener Zwiebelrostbraten von der Beiried, Petersilerdäpfeln</i>	<i>22,60</i>
<i>1/2 Wiener Backhuhn mit gemischtem Salat</i>	<i>19,60</i>
<i>Rosa gebratene Beiriedschnitte (Entrecote) mit Pfefferrahmsöße, Erdäpfelroulade und Marktgemüse</i>	<i>26,90</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfeln</i>	<i>26,90</i>
<i>... Portion Preiselbeeren oder Ketchup oder Majonaise</i>	<i>1,00</i>

## Salate

<i>Bauernsalat (Bunter Blattsalat mit abgeschmolzenem Speck, Fisolen, Schafskäse), Gebäck</i>	<i>14,20</i>
<i>Bunter Salatteller mit gebratenen Truthahnstreifen und Kräutersoße, Gebäck</i>	<i>16,90</i>
<i>Salat mit Schafskäse, Oliven und Tomaten, Gebäck</i> 	<i>14,20</i>
<i>Blattsalat mit Thunfisch, Oliven, Tomaten und Zwiebel, Gebäck</i>	<i>14,20</i>
<i>Steirischer Salat (Blattsalat mit Tomaten, Paprika, Kernöl), Gebäck</i>	
<i>- mit Putenbruststreifen im Kürbiskernmantel gebacken</i>	<i>17,90</i>
<i>- Vegan - mit Saitan im Kürbiskernmantel gebacken</i> 	<i>18,90</i>

## Kalte Speisen

<i>Jausenbrett mit Brot und Gebäck (Wurst, Käse, Schinken, Aufstriche, Butter ...)</i>	<i>14,90</i>
<i>Essigwurst von der Knacker mit Brot und Gebäck</i>	<i>9,90</i>
<i>Haussulz mit Zwiebel mit Brot und Gebäck</i>	<i>9,90</i>
<i>Saures Rindfleisch mit Zwiebel und steirischem Kernöl mit Brot und Gebäck</i>	<i>13,90</i>
<i>Schweizer Wurstsalat mit Brot und Gebäck</i>	<i>9,90</i>

## Immer wieder gut

<i>Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln</i>	
.... von der Pute	
.... vom Schwein	16,90
<i>Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse</i>	22,90
<i>Cordon bleu mit Petersilerdäpfeln</i>	
.... von der Pute	
.... vom Schwein	19,90
<i>Pfeffertopf auf Reis mit Currysoße und Früchten</i>	22,90
<i>Lasagne nach "Art des Hauses" mit grünem Salat</i>	16,90
<i>Basisch-Veganes Bio Saitanschnitzel mit Petersilerdäpfeln, buntem Blattsalat und Himbeer-Rucolasoße</i>	 19,90
<i>Gemüse-Käse-Krapferl mit Blattsalat und Kräutersoße</i>	 17,90
<i>Schlingblatteln (Nudeltascherl mit Spinat-Topfenfülle) mit brauner Butter und Parmesan, Blattsalat</i>	 17,90
<i>Basisch Vegane Saitan-Lasagne mit buntem Blattsalat</i>	 19,90

**Über Allergene informieren  
wir Sie gerne persönlich!**



## Zum Abschluß

<i>Rum - Don Papa</i>	6,90
<i>Verschiedene Edelbrände aus der Klosterbrennerei Herz Jesu zu Salzburg</i>	6,20
<i>Remy Martin VSO</i>	6,90

## Einen besonderen Kaffee

<i>Kaffee mit Asbach Uralt (und Schlagobers)</i>	6,90
<i>Pharisäer (kräftiger Kaffee mit Rum und Schlagobers)</i>	6,90
<i>Cafe Orange (Espresso mit Grand Marnier und Schlagobers)</i>	6,90
<i>Einspäner (Einfacher Espresso mit Schlagobers - im Glas)</i>	4,90
<i>Coretto (kleiner Espresso mit 2 cl. Grappa - schwarz)</i>	6,90
<i>Heiße Schokolade mit Schlagobers oder Milchschaum und Rum</i>	6,90

## Für den kleinen Gusto

<i>Dreierlei hausgemachte Sorbets nach Saison</i>		6,90
<i>Gin mal Zwei (Gurken-Gin-Sorbet und Fuxbau-Gin)</i>		6,90
<i>Hausgemachtes Schokoladesorbet mit Weichsel und Schoko-Chili-Likör vom Herzog</i>		7,90
<i>Käsewürferl mit Brot</i>		7,90

## **Nachspeisen**

<i>Schokolademoussé nach Oma's Rezept</i>	<i>8,20</i>
<i>Topfenstrudel mit Vanillesoße und Schlagobers</i>	<i>6,90</i>
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers</i>	<i>6,90</i>
<i>Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster</i>	<i>14,90</i>
<i>Palatschinke mit Marillenmarmelade</i>	<i>6,20</i>
<i>... 2 Stück</i>	<i>7,90</i>
<i>Palatschinke mit Preiselbeeren</i>	<i>6,20</i>
<i>... 2 Stück</i>	<i>7,90</i>
<i>Palatschinke "Art des Hauses" (Nüsse, Schokolade, Eis)</i>	<i>8,20</i>
<i>... 2 Stück</i>	<i>9,90</i>

## **Eis**

<i>Walnußeis mit Wodka und Zwetschkenröster</i>	<i>7,90</i>
<i>Vanilleeis mit heißer Schokolade</i>	<i>6,90</i>
<i>Birne Helene (Vanilleeis mit pochierter Birne, Schlagobers und Schokoladesoße)</i>	<i>6,90</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	<i>7,90</i>
<i>Wiener Eiskaffee</i>	<i>7,90</i>
<i>Früchteeisbecher mit Likör</i>	<i>6,90</i>
<i>Gemischtes Eis mit Schlagobers</i>	<i>6,20</i>

# Getränkekarte

## Bier vom Faß

<i>1/2 lt. Zipfer Märzen Bier</i>	<i>5,60</i>
<i>1/3 lt. Zipfer Märzen Bier</i>	<i>4,80</i>
<i>0,2 lt. Zipfer Märzen Bier</i>	<i>4,40</i>
<i>1/2 lt. Naturtrübes Spezial Bier</i>	<i>5,60</i>
<i>1/3 lt. Naturtrübes Spezial Bier</i>	<i>4,80</i>
<i>0,2 lt. Naturtrübes Spezial Bier</i>	<i>4,40</i>
<i>1/2 lt. Gösser Naturradler</i>	<i>5,60</i>
<i>1/3 lt. Gösser Naturradler</i>	<i>4,80</i>
<i>1/2 lt. Weihenstephan helles Hefeweißbier</i>	<i>5,90</i>
<i>1/3 lt. Weihenstephan helles Hefeweißbier</i>	<i>5,10</i>

## Flaschenbier

<i>1/2 lt. Gösser Naturgold alkoholfrei</i>	<i>5,60</i>
<i>1/2 lt. Gösser Naturradler alkoholfrei</i>	<i>5,60</i>
<i>1/2 lt. Kaiser Doppelmalz dunkel</i>	<i>5,60</i>
<i>1/3 lt. Bittburger Pils</i>	<i>5,60</i>
<i>1/2 lt. Naturtrübes Weizenbier, Salzburger Weissbierbrauerei</i>	<i>5,90</i>
<i>1/2 lt. Erdinger, helles oder dunkles Hefeweißbier</i>	<i>5,90</i>
<i>1/2 lt. Erdinger, alkoholfreies, helles Hefeweißbier</i>	<i>5,90</i>

## Mineralwässer

<i>0,35 lt. Gasteiner prickelnd oder still</i>	<i>3,70</i>
<i>0,70 lt. Gasteiner prickelnd oder still</i>	<i>6,70</i>

## Erfrischungsgetränke

<i>0,20 lt. Coca Cola, Fanta, Almdudler, Spezi</i>	<i>3,70</i>
<i>0,40 lt. Coca Cola, Fanta, Almdudler, Spezi</i>	<i>5,20</i>
<i>0,50 lt. Almdudler gespritzt (mit Sodawasser)</i>	<i>4,70</i>
<i>0,20 lt. Bitter Lemon, Tonic Water</i>	<i>5,20</i>
<i>0,35 lt. Lipton Eistee, Cola light, Cola zero</i>	<i>5,20</i>
<i>0,25 lt. Soda</i>	<i>2,70</i>
<i>0,50 lt. Soda Zitrone, Himbeer Soda</i>	<i>4,70</i>
<i>0,50 lt. Holunderblüten Soda</i>	<i>4,70</i>

## Fruchtsäfte

<i>0,25 lt. Apfel-, Johannisbeer-, Orangensaft</i>	<i>3,70</i>
<i>0,50 lt. Apfel-, Johannisbeer-, Orangensaft (mit Sodawasser)</i>	<i>5,20</i>
<i>0,50 lt. Apfel-, Johannisbeer-, Orangensaft (mit belebtem Quellwasser)</i>	<i>5,20</i>
<i>0,20 lt. Pago Multivitamin-, Ananassaft</i>	<i>4,20</i>
<i>0,20 lt. Pago Marillen-, Mangonektar, Erdbeer Cocktail</i>	<i>4,20</i>
<i>0,40 lt. Pago gespritzt (mit Sodawasser)</i>	<i>5,50</i>
<i>0,40 lt. Pago gespritzt (mit belebtem Quellwasser)</i>	<i>5,50</i>

## Schankweine / Sekt

<i>1/8lt. Grüner Veltliner</i>	<i>3,60</i>
<i>1/8lt. Welschriesling</i>	<i>3,60</i>
<i>1/8lt. Zweigelt, Völker, Gobelburg</i>	<i>3,60</i>
<i>1/4lt. Gespritzter weiss oder rot</i>	<i>4,60</i>
<i>1/2lt. Sommer - Gespritzter weiss oder rot</i>	<i>5,20</i>
<i>1/2lt. Bauernmost</i>	<i>5,90</i>
<i>1/2lt. Bauernmost gespritzt (mit Sodawasser)</i>	<i>5,20</i>
<i>Aperol gespritzt (1/4lt weiss Gespritzter, 2cl. Aperol, Orange, Eis)</i>	<i>6,20</i>
<i>Hugo (0,15lt. Prosecco, 0,1lt. Soda, Hollundersirup, Limette, Minze, Eis)</i>	<i>6,80</i>
<i>1 Glas Prosecco / Prosecco Holler</i>	<i>5,00</i>
<i>0,75lt. Schlumberger Sparkling Brut</i>	<i>46,00</i>
<i>0,20lt. Piccolo Schlumberger Sparkling Brut</i>	<i>24,00</i>
<i>0,75lt. Moët &amp; Chandon, Brut Impèrial</i>	<i>86,00</i>
<i>0,20lt. Piccolo Moët &amp; Chandon, Brut Impèrial</i>	<i>38,00</i>

*... sowie glasweise ausgeschenkte Flaschenweine*

## Edelbrände von Obst und Gemüse

<i>Karotten, Hans Reisetbauer, Axberg</i>	<i>8,20</i>
<i>Blutorange, Siegfried Herzog, Saalfelden</i>	<i>8,20</i>
<i>Ingwer, Hans Reisetbauer, Axberg</i>	<i>11,90</i>

## **Schnäpse und Brände** aus der Umgebung

<i>Salzburger Bauernobstler</i>	5,50
<i>Marillenschnaps</i>	5,50
<i>Vogelbeerschnaps</i>	6,90
<i>Williams-Birnen</i>	5,50
<i>Himbeerschnaps</i>	6,90
<i>Windsberger "Angesetzte Nuß"</i>	5,50
<i>Zirbenschnaps</i>	5,50

## **Edelbrände** vom Kernobst

<i>Subirer, Gebhard Hämmerle, Lustenau</i>	8,40
<i>Williams, Gölles, Riegersburg</i>	6,90
<i>Alter Apfel, Gölles, Riegersburg</i>	6,90
<i>Williams, Gebhard Hämmerle, Lustenau</i>	7,50

## **Edelbrände** vom Steinobst

<i>Pfirsich, Obstbrennerei Pfau, Klagenfurt</i>	8,90
<i>Marille, Gebhard Hämmerle, Lustenau</i>	7,50
<i>Williams, Obstbrennerei Pfau, Klagenfurt</i>	7,50
<i>Mirabelle, Siegfried Herzog, Saalfelden</i>	8,90
<i>Marille, Gölles, Riegersburg</i>	7,50
<i>Kriecherl, Gebhard Hämmerle, Lustenau</i>	6,90

## **Edelbrände** von der Traube

<i>Cuvee Arachon, F.X. Pichler-Tement-Przemes</i>	6,90
<i>Zieregg Sauvignon, Weingut E&amp;M Tement</i>	6,90
<i>Grappa di Barolo Buissa, Prunotto, Alba</i>	6,90
<i>Grappa di Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri</i>	7,90
<i>Grappa di Casa</i>	5,60

## **Edelbrände** von Beeren

<i>Himbeer, Gebhard Hämmerle, Lustenau</i>	7,90
<i>Vogelbeere, Gölles, Riegersburg</i>	8,90
<i>Schlehdorn, Hans Reisetbauer, Axberg</i>	10,90

## **Rund um die Schokolade**

<i>Schoko-Chili-Likör, Siegfried Herzog, Saalfelden</i>	7,20
<i>Schokolade Feinbrand, Siegfried Herzog, Saalfelden</i>	7,20
<i>Amaretto / Baileys</i>	6,90

## **Whisky**

<i>Oban, Single West Highland Malt, 14 years</i>	7,20
<i>Aberlour, Highland Single Malt, 60,7 % Vol.</i>	8,90
<i>Laphroaig, Single Islay Malt, 10 years</i>	7,20
<i>Dalwhinnie, Highland Single Malt, 15 years</i>	7,20

## **Cognac / Rum / Calvados**

<i>Remy Martin V.S.O.P</i>	6,90
<i>Remy Martin X.O, Extra</i>	10,90
<i>Pere Magloire V.S.O.P</i>	5,90
<i>Plantation X.O</i>	6,90
<i>Don Papa</i>	6,90

## **Aperitif / Bitters**

<i>Martini dry / bianco (5 cl.)</i>	5,90
<i>Ramazzotti / Averna / Cynar (2 cl.)</i>	5,90
<i>Jägermeister / Underberg (2 cl.)</i>	5,90
<i>Sherry dry / Porto rosso (5 cl.)</i>	6,20
<i>Campari Orange / Soda</i>	6,90

## **Kaffee / Tee**

<i>Tee (Schwarz, Früchte, Kräuter, ....)</i>	4,20
<i>Kleiner Brauner / Espresso / Macchiato</i>	3,80
<i>Großer Brauner</i>	4,80
<i>Verlängerter</i>	3,80
<i>Cappuccino</i>	5,20
<i>Latte macchiato</i>	5,60
<i>Heiße Schokolade mit Milchschaum oder Schlagobers</i>	5,20